

二層のチーズケーキとフロマージュ・プディング



柔らかいクリームチーズが、より滑らかさを強調している。

トロットとした食感と、滑らかさが際立った二層のチーズケーキ。

二層のチーズケーキ

■パート・シュクレの配合

バター	450g
粉糖	250g
全卵	105g
薄力粉	700g
アーモンドプードル	400g

■作り方

生地をシーターで2.5mm厚に伸ばし、直径18×高さ3cmの型に敷く。160℃のオーブンで約40分空焼きする。

■下層のアパレイユ

サンモレ クリームチーズ

“フレンチレシビ”	200g
サンモレ フロマージュブルー	120g
グラニュー糖	90g
全卵	48g
卵黄	68g
薄力粉	24g
牛乳	148cc
バター	54g
レモン果汁	5cc

■作り方

- ①チーズを常温に戻し、グラニュー糖を加え、混ぜ合わせる。
- ②全卵と卵黄を合わせ、①に加える。
- ③牛乳とバターを火にかけて、人肌に温め、薄力粉を加え、ダマにならないように少しずつ混ぜ合わせる。
- ④レモン果汁を加えて味を調べ、裏漉しする。

■上層のアパレイユ

サンモレ クリームチーズ

“フレンチレシビ”	270g
サンモレ	
フレッシュマスカルポーネ	80g
サワークリーム	128g
グラニュー糖	70g
トレハロース	24g
全卵	100g
卵黄	34g

■作り方

- ①チーズとサワークリームを合わせ、滑らかにしておく。
- ②グラニュー糖、トレハロースを加え、全卵と卵黄を合わせ、裏漉しする。

■クレーム・シャンティイ

生クリーム42%に対して8%加糖。イナゲルアルターS（生クリーム安定剤）0.5%。

■仕上げ

- ①パート・シュクレに下層のアパレイユを流し、上火190℃・下火150℃のオーブンで下天板を2枚重ね、35分前後焼成する。目安は表面にうっすらと焼き色が付く程度。
- ②冷めたら、上層のアパレイユを流し、上火170℃・下火150℃のオーブンで下天板を2枚重ね、40分前後焼成する。目安は中心が少し揺れる程度。しっかり焼かないこと。
- ③冷めたらシャンティイを絞り、粉糖を振る。

フロマージュ・プディング

■フロマージュ

サンモレ

NEWホイップフロマージュ	240g
サンモレ フロマージュブルー	50g
卵黄	8個
グラニュー糖	80g
トレハロース	20g
生クリーム35%	50g
牛乳	50g

■作り方

- ①チーズを混ぜ合わせ、滑らかにしておく。
- ②卵黄にグラニュー糖とトレハロースを加え、攪り合わせる。
- ③40℃に温めた生クリームと牛乳を②に加え、①に少しずつ合わせ、裏漉しする。
- ④直径70・高さ35mmの耐熱容器に③を注ぎ、140℃のオーブンで35分、湯煎焼きにする。
- ⑤冷めたら、スライスしたアプリコット（缶詰）を乗せ、アプリコット・ソースをかける。

■アプリコット・ソース

アプリコットピューレ（加糖10%）1kg、グラニュー糖70g、トレハロース30g、加熱タイプのナバージュ50g、イナゲルB-110K（増粘剤）10g 軽く煮たて、冷めたらイナゲルB-110Kを加え、バーミックスにかけ、裏漉しする。



サンモレ クリームチーズ “フレンチレシビ”



サンモレ フロマージュブルー

※イナゲル アルターS、B-110Kは伊那食品工業（株）の製品です。





生でも焼きでも、酸味と乳風味が際立つ クリーミーなサンモレ NEW ホイップフロマージュ

- ◆特殊な製法により気泡を含んだ、作業性抜群のナチュラルチーズです。
- ◆気泡により、スフレケーキなどが窯落ちしにくくなります。
- ◆生クリームと共立てできます。
- ◆他の食材や生地と混ぜ合わせても乳化しやすく、レモンを入れても離水しません。
- ◆口溶けが良く、冷凍してもふんわりとした食感が残ります。
- ◆気泡を抱き込んでいるので、練り込むことで生地をフワッと、しっとり感を長続きさせられます。



商品名：サンモレ NEW ホイップフロマージュ
タイプ：超ソフト
荷姿：1kg×12、150g×24、10kg×1（特別生産）
種別：ナチュラルチーズ
賞味期限：製造後150日 要冷蔵

フロマージュクリームとして スフレチーズ（窯落ちしない） ムースやクレム・ダンジュに

フレッシュマスカルポーネの乳風味が生きた なめらかでクリーミーな食感

- ◆油脂不使用！本物のマスカルポーネ。
- ◆賞味期限が90日。分離・離水が少なく、滑らかでクリーミーな食感。
- ◆柑橘系のフルーツやスルベリー、チェリーなどの相性も抜群。
- ◆マスカルポーネを謳うことで、高級感、プレミアム感を演出できます。
- ◆甘味があるため、グラニュー糖の量を減らすことができます。
乳糖のマイルドな甘さにより上品な味になります。



商品名：サンモレ フレッシュ マスカルポーネ
タイプ：ソフト
荷姿：1kg×12、10kg×1（特別生産）
種別：ナチュラルチーズ
賞味期限：製造後90日 要冷蔵

チーズケーキの甘味出しに アパレイユやカスタードクリームの隠し味に

あらゆる菓子の隠し味に！！ 濃厚な味をプラスする白いブルーチーズ風味！！

- ◆白いスルーチーズ風味。クリームチーズに殺菌したスルーペーストを2.5%使用。
- ◆殺菌されているため、味がマイルドで初心者でも食べやすい。
- ◆食べた時にしか、スルーの香りはしないので、隣同士に商品を並べても安心です。
- ◆使い切りやすい200gで、作業性もよく、価格も安い。
- ◆濃厚な味を出す隠し味として最適です。
- ◆レアチーズケーキにはクリームチーズに対して10%。ペイクドチーズケーキには20%前後が目安です。
- ◆ショコラや焼菓子のココ出しの隠し味として使えます。



商品名：サンモレ フロマージュ ブルー
タイプ：ソフト
荷姿：200g×20、1kg×15
名称：乳等を主要原料とする食品
賞味期限：製造後180日 要冷蔵

クリームのココ出しに 焼菓子・クリームの隠し味に 焼菓子の隠し味に

サヴェンシア フロマージュ&デイリー ジャパン株式会社
〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4
久保寺ツインタワー3F
TEL.03-5215-0769 FAX.03-5215-0779



SAVENCIA FROMAGE & DAIRY JAPON K.K.
Kubodera Twin Tower 3F KudanMinami 2-9-4,
Chiyoda-ku, 102-0074 Tokyo, Japan
Tel: 81-3-5215-0769 Fax: 81-3-5215-0779